

オモテ 正面



折線



折線

使用说明书

无印良品

氧化锆涂膜加工烹饪用具

本商品为家庭用产品。  
请在使用前仔细阅读本使用说明书。  
不正确的使用可能会导致事故。  
请在阅读后妥善保管本使用说明书。

取扱説明書

無印良品  
ジルコニア両面塗装調理器具

この商品をご家庭で使用するための物です。  
ご使用の際には取扱説明書をよくお読みください。  
不適切な取り扱いとは事故につながります。  
取扱説明書は、お読みになった後も大切に保管しておいてください。

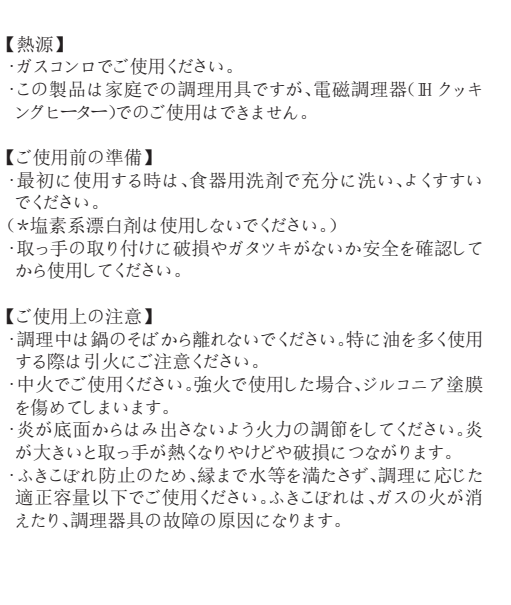


株式会社 良品計画

折線



ウラ 背面



・樹脂製の取っ手の場合、洗う際に取っ手の内部に水が入る場合があります。水が入ったまま加熱すると、水抜き穴から蒸気が噴き出してやけどの恐れがあります。洗った後は水抜き穴から水を抜いてください。  
・隣接するコンロの炎や隣の調理器具の取っ手が当たらないよう十分にご注意ください。  
・鍋はコンロの中央部に載せて安定した状態でご使用ください。  
・空焚きをしないで下さい。ジルコニア塗膜が損傷したり、鍋や取っ手が破損し、火災ややけどの原因になります。  
・急激な衝撃を与えたり、空焚きをした場合に冷水をかける等、急激な温度変化を与えないでください。変形の原因になります。  
・ヘラ等の調理器具をお使いの際は角の丸いものをご使用ください。  
・本体の表面で材料を刻んだりしないでください。ジルコニア塗膜を傷つけます。  
・取っ手などの破損に対して、改造や応急処置などの手当てをして使用せず、直ちに使用を中止してください。  
・電子レンジやオーブンで使用しないでください。  
・ストーブの上では絶対に使用しないでください。ストーブの上で使用されますと、調理物の入った本体の転倒、異常過熱などによるやけどのおそれがあります。また、長時間の連続使用となり、空炊きになりやすく、本体や部品の損傷の原因となったり、腐食や黒変化など製品の品質低下の原因になります。  
・加熱調理中や調理直後は鍋や取っ手が熱くなっています。やけどの危険がありますので、特に幼児の手に触れないようにしてください。

・温度センサー付きコンロ(S Iコンロ)では、底に著しい汚れや付着物がなく、センサーに密着するようセットしてください。  
・長時間鍋の中に調理物を入れたまま放置しないでください。鍋の表面が変色することがあります。  
・酢等の酸性のものや、アク抜き用重曹等のアルカリ性のものは変色や腐食の原因になりますので、ご使用は避け、使用後は速やかに食器用洗剤で洗ってください。  
●天ぷらなどの揚げ物料理については、以下の点にご注意ください。  
・油温を200℃以上に上昇させないでください。  
・玉子焼き器及び20cm 以下のフライパンは、油に引火するおそれがありますので、使用しないでください。  
・温度センサー付きコンロ(S Iコンロ)では、油量を200m l以上にしてください。センサーが正しく働かないことがあります。縁まで油を満たした状態での使用は避けてください。油に引火するおそれがあります。  
（めやすとして油の量は鍋の深さの半分くらいまでにしてください）  
・多量の油を使用する料理の調理に際しては、蓋をしないでください。油の温度が異常に高くなったり、発火のおそれがあります。  
【お手入れについて】  
・炒め物などの調理の際には、ご使用ごとに薄く油を引いて調理していただくと、こびりつきにくさがいっそう長持ちします。  
・使用後は食器用洗剤で十分に洗い、水気をよく拭き取って乾燥させてください。

・注ぎ口よりタレが生じた場合は、食器用洗剤などでしっかりと洗い落としてください。  
・塩分や油分を含んだ汚れが付いたまま放置したり、湿気の多いところでの保管はサビの原因になります。  
・スチールたわし、酸性またはアルカリ性洗剤(漂白剤や食器洗い機用洗剤など)、クレンザーを使用しないでください。表面をキズつけ、腐食の原因となります。スポンジに食器用洗剤をつけてよく洗ってください。洗った後は、腐食防止のために十分に水を切ってください。  
・焦げ付きを落とす場合は、金属製の固いものなどでこすらないでください。表面をキズつけ、腐食の原因となります。水やお湯に浸して柔らかくした後で、食器用洗剤を含ませたスポンジでていねいにお取ってください。  
【その他ご注意いただきたい点について】  
・味噌汁等の汁ものを温め直す際には、強火で一気に加熱しないでください。急にふきこぼれたり、飛び散ることがあります(突沸現象)。中身をよくかきまぜながら温めてください。

品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合には、お買い求めのお店、または下記、お客様室までお問い合わせください。

株式会社 良品計画  
お客様室 でんわ0120-14-6404

热源

请置于煤气炉上使用。

虽然本品是家庭用产品，但不能在电磁产品（IH烹调电炉）上使用。

使用前的准备

首次使用前，请先用餐具专用洗涤剂充分清洗后用清水漂洗干净。

请勿使用含氯的漂白剂。

请确认安装把手处没有破损和空隙，确保安全后再使用。

使用注意事项

烹饪中请勿离开。特别当大量使用油时请注意引火的危险性。

请调至中火档使用。如果采用大火，会损坏氧化锆涂层。

请调整火力大小不要让火焰从底部窜出。如果火焰过猛，可能会使把手发烫导致烧伤或破损。

为了防止溢出，请不要将水加满至锅的边缘，根据烹饪需要以适合的容量进行使用。溢出会熄灭炉火或导致烹饪用具的故障。

如果把手为树脂材质，在清洗时内部可能会有水进入。如果直接进行加热，蒸汽可能会从出水孔喷出导致烧伤。请在清洗后将内部积水从出水孔倒出。

请充分注意不要与邻近的炉灶火焰和旁边的烹饪用具把手发生接触。

请将锅子放在炉灶的中间，在稳定的状态下使用。

请不要让锅子空烧。否则可能会导致损伤氧化锆涂层损伤、锅子及把手损坏，也可能引起火灾和烧伤。

请勿施予突然性的冲击、也不要施予剧烈的温度变化例如在空烧时浇上冷水等。可能会引起产品变形。

在使用木铲等烹饪工具时，请选择没有棱角的产品。

请不要在产品的表面刮碎原料。会损伤氧化锆涂层。

当把手发生破损时，请立即停止使用。不要自行改造或进行应急处理。

请不要放入微波炉和烤炉使用。

请一定不要在火炉上使用。如果在火炉上使用，可能会由于打翻装入饭菜的锅子、异常过热等原因引起烧伤。另外，若是长时间的连续使用，会很容易空烧而导致产品和零件的损坏，或是产生产品变黑及腐蚀等品质下降问题。

加热烹饪时及刚刚烹饪完后锅子和把手仍然很热。由于会有烧伤的危险，请特别注意不要让儿童接触。

如果要使用于附带温度传感器的炉灶（SI炉灶）上时，请确认底部没有明显的污渍和附着物，放置时注意贴合传感器。

请不要将饭菜长时间置于锅中。可能会使锅子的表面发生变色。

醋等酸性物质及除臭用小苏打等碱性物质可能会引起变色和腐蚀。请在使用后马上用餐具专用洗涤剂进行清洗。

做天妇罗等油炸食品时，请注意以下几点。

油温请不要超过200℃。

鸡蛋烧工具以及20cm一下的平底锅因为有可能会引火，请勿使用。

使用附带温度传感器的炉灶（SI炉灶）时，请确保油量在200ml以上。否则传感器可能无法正确运转。

请避免将油倒满至边缘处。可能会有引火的危险。

大概的基准是将油倒至锅子深度的一半左右。

当使用大量的油进行烹饪时，请不要盖盖子。因为如果油温过高，可能会着火。

关于保养

炒菜时，如果每次使用都倒上薄薄的一层油后进行烹调，不容易发生沾粘能使产品更耐用。

使用后请用餐具专用洗涤剂充分清洗后，将水分擦拭干净，使其保持干燥。

如果酱汁处垂挂有污渍，请用餐具专用洗涤剂彻底清洗干净。

如果不及时清洗含有盐分和油分的污渍，或是置于潮湿的场所保管可能会导致生锈。

请不要使用不锈钢炊带、酸性或碱性洗涤剂（漂白剂和洗碗机用洗涤剂）、去污粉。会给产品表面造成伤痕，导致腐蚀。请将餐具专用洗涤剂倒在海绵上后彻底清洗。洗涤后，为了预防腐蚀请确保去除水分。

去除焦糊时，请不要用金属制的硬物进行摩擦。会给产品表面造成伤痕，导致腐蚀。将产品浸在水或是热水中软化之后，用含有餐具专用洗涤剂的海绵小心除去。

关于其他的注意点

在重新加热味增汤等汤类时，请不要用大火一口气加热。可能会突然溢出或是四溅（突沸现象）。请一边搅拌一边进行加热。

虽然我们致力于确保产品的品质，但万一发生了质量问题，请问向当初购买本产品的店铺。